



2023/2108

9.10.2023

RÈGLEMENT (UE) 2023/2108 DE LA COMMISSION

du 6 octobre 2023

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les additifs alimentaires «nitrites» (E 249-250) et «nitrates» (E 251-252)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3, et son article 14,

vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ⁽²⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions de leur utilisation.
- (2) Le règlement (UE) n° 231/2012 ⁽³⁾ de la Commission établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (3) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) Le nitrite de potassium (E 249), le nitrite de sodium (E 250), le nitrate de sodium (E 251) et le nitrate de potassium (E 252) sont des substances autorisées conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008. Ils sont utilisés depuis plusieurs dizaines d'années comme conservateurs afin de garantir, en combinaison avec d'autres facteurs, la conservation et l'innocuité microbiologique des denrées alimentaires, en particulier des produits à base de viande, de poisson et de fromage, et de contribuer à leurs propriétés organoleptiques caractéristiques. Dans le même temps, cependant, il est reconnu que la présence de nitrites et de nitrates dans les denrées alimentaires peut conduire à la formation de nitrosamines, dont certaines sont cancérogènes. Il est donc nécessaire, d'une part, de limiter autant que possible le risque de formation de nitrosamines dû à la présence de nitrites et de nitrates dans les denrées alimentaires, et d'autre part, de maintenir leurs effets protecteurs contre la multiplication des bactéries, en particulier de *C. botulinum*, responsable du botulisme.
- (5) Les quantités maximales de nitrites (E 249 et E 250) et de nitrates (E 251 et E 252) dans les denrées alimentaires actuellement prévues dans le règlement (CE) n° 1333/2008 sont fondées sur les avis du comité scientifique de l'alimentation humaine de 1990 ⁽⁴⁾ et 1995 ⁽⁵⁾ ainsi que sur l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») du 26 novembre 2003 ⁽⁶⁾. Elles sont, dans la mesure du possible, exprimées en «quantité ajoutée», l'Autorité étant d'avis que c'est la quantité ajoutée de nitrites, plutôt que la dose résiduelle, qui contribue à l'activité inhibitrice contre *C. botulinum*.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ Avis sur les nitrates et les nitrites (Opinion on nitrates and nitrites) du 19 octobre 1990, Commission européenne — Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine (26^e série), p. 21.

⁽⁵⁾ Avis sur les nitrates et les nitrites (Opinion on nitrates and nitrites) du 22 septembre 1995, Commission européenne — Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine (38^e série), p. 1.

⁽⁶⁾ Avis du groupe scientifique sur les risques biologiques faisant suite à une demande de la Commission relative aux effets des nitrites/nitrates sur la sécurité microbiologique des produits carnés, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) Par dérogation, des doses résiduelles maximales de nitrites et de nitrates sont prévues pour certains produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle. Pour ces produits, saumurés par immersion dans une saumure, par application à sec d'un mélange de saumure à la surface de la viande, ou une combinaison des deux, ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson, il n'est pas possible de déterminer la quantité ajoutée de sels de saumure absorbée par la viande, compte tenu de la nature du procédé de fabrication employé pour ces produits traditionnels.
- (7) En 2014, la Commission a achevé une étude documentaire visant à contrôler l'application, par les États membres, des règles de l'Union en matière de nitrites. Cette étude a révélé qu'à quelques exceptions près, la quantité de nitrites ajoutée aux produits à base de viande non stérilisés était en général inférieure à la quantité maximale fixée par l'Union. Dans le rapport, la Commission a conclu qu'étant donné que, dans la plupart des États membres, des nitrites étaient généralement ajoutés aux produits à base de viande dans des quantités inférieures aux quantités maximales autorisées, il y avait lieu d'étudier la possibilité de réviser les actuelles quantités maximales de nitrites afin de réduire encore l'exposition à ces additifs alimentaires. La Commission a donc lancé une étude ad hoc sur l'utilisation des nitrites par l'industrie dans les différentes catégories de produits à base de viande. L'étude, qui s'est achevée en 2016, a également conclu à la possibilité de réduire les quantités maximales de nitrite actuellement autorisées par la législation de l'Union.
- (8) L'article 32, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1333/2008 dispose que tous les additifs alimentaires qui étaient autorisés dans l'Union européenne avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation des risques réalisée par l'Autorité. L'Autorité a rendu ses avis scientifiques réévaluant l'innocuité des nitrites et des nitrates utilisés en tant qu'additifs alimentaires le 15 juin 2017 ⁽⁷⁾.
- (9) Pour les nitrites, l'Autorité a fixé la dose journalière admissible (DJA) pour l'ion nitrite à 0,07 mg/kg de poids corporel par jour. L'exposition estimée de la population résultant de leur utilisation en tant qu'additifs alimentaires n'excédait pas cette DJA, si ce n'est légèrement chez les enfants au centile le plus élevé, et représentait environ 17 % de l'exposition alimentaire totale. Si toutes les sources d'exposition alimentaire étaient prises en compte (additifs alimentaires, présence naturelle et contamination), la DJA serait dépassée chez les nourrissons, les enfants en bas âge et les enfants à une exposition moyenne et chez les personnes de tous les groupes d'âge à l'exposition la plus élevée. En ce qui concerne l'exposition aux nitrosamines exogènes, l'Autorité a conclu qu'il n'était pas possible de distinguer clairement les nitrosamines formées à partir de nitrites ajoutés en tant qu'additifs alimentaires de celles formées à partir des nitrites présents dans la denrée alimentaire naturellement ou à la suite d'une contamination. L'Autorité a estimé que l'exposition globale aux nitrosamines exogènes à des niveaux élevés était source de préoccupation pour tous les groupes d'âge, à l'exception des personnes âgées. Enfin, l'Autorité a confirmé des éléments permettant de faire le lien entre la N-nitrosodiméthylamine préformée et les cancers colorectaux et certains éléments attestant une relation entre les nitrites alimentaires et les cancers gastriques et de faire le lien entre la combinaison des nitrites et nitrates à partir de viande transformée et les cancers colorectaux. Ces conclusions sont conformes à la conclusion à laquelle est parvenu le Centre international de recherche sur le cancer en 2015 ⁽⁸⁾.
- (10) Pour les nitrates, l'Autorité a maintenu une DJA pour l'ion nitrate de 3,7 mg/kg de poids corporel par jour et a estimé que l'exposition résultant de leur utilisation en tant qu'additifs alimentaires n'excédait pas cette DJA. Si toutes les sources d'exposition alimentaire aux nitrates étaient prises en compte, la DJA serait dépassée pour tous les groupes d'âge à une exposition moyenne et à l'exposition maximale. La contribution des nitrates en tant qu'additifs alimentaires représentait 2 % environ de l'exposition totale.
- (11) Dans les deux avis, l'Autorité a formulé des recommandations allant dans le sens de la réalisation de nouvelles études sur les composés nitrosés, les nitrites et les nitrates, et d'une réduction des limites actuelles applicables aux éléments toxiques (plomb, mercure et arsenic) dans les spécifications de l'Union relatives aux nitrites (E 249 et E 250) et aux nitrates (E 251 et E 252).
- (12) Le 7 décembre 2022, la Commission a lancé un appel public aux données techniques sur les éléments toxiques afin de répondre à cette dernière recommandation de l'Autorité. Les données ont été présentées en janvier 2023.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(6):4786 et EFSA Journal 2017;15(6):4786.

⁽⁸⁾ Monographies du CIRC, volume 114: Évaluation de la consommation de viande rouge et de viande transformée.

- (13) Dans son avis scientifique sur les risques pour la santé publique liés à la présence de nitrosamines dans les denrées alimentaires, publié le 28 mars 2023 ⁽⁹⁾, l'Autorité a conclu qu'il était très probable que la marge d'exposition pour les nitrosamines cancérigènes présentes dans les denrées alimentaires soit inférieure à 10 000 en cas d'exposition élevée pour tous les groupes d'âge, ce qui peut indiquer une préoccupation sanitaire, et que les «viandes et produits à base de viande» étaient la principale catégorie de denrées alimentaires contribuant à cette exposition.
- (14) Le règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission ⁽¹⁰⁾ autorise uniquement l'utilisation du nitrite de sodium (E 250) et du nitrate de potassium (E 252) dans les produits à base de viande biologiques à des teneurs maximales inférieures à celles fixées dans le règlement (CE) n° 1333/2008 et uniquement à la condition qu'il ait été démontré, à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'il n'existait aucune autre solution technologique.
- (15) Par sa décision (UE) 2021/741 ⁽¹¹⁾, la Commission a accédé, pour une durée limitée de trois ans, à la demande du Royaume du Danemark de maintenir des dispositions nationales plus restrictives concernant l'adjonction de nitrites aux produits à base de viande. Les dispositions nationales danoises maintiennent, pour certains produits à base de viande, des quantités maximales de nitrites inférieures à celles prévues dans le règlement (CE) n° 1333/2008 et n'autorisent pas la mise sur le marché de produits pour lesquels seules les doses résiduelles maximales peuvent être établies.
- (16) Étant donné la réévaluation des nitrites et des nitrates utilisés en tant qu'additifs alimentaires et l'évaluation des nitrosamines cancérigènes dans les denrées alimentaires par l'Autorité et compte tenu de l'étude documentaire réalisée auprès des États membres, de l'étude ad hoc concernant l'utilisation des nitrites par l'industrie, de l'expérience acquise avec l'application des quantités maximales de nitrites et de nitrates autorisées dans les produits à base de viande biologiques, de l'expérience du Danemark avec des dispositions nationales plus restrictives concernant l'utilisation des nitrites dans les produits à base de viande et de la vaste consultation des organisations représentant les exploitants du secteur alimentaire concernés, des consommateurs et des experts des autorités compétentes des États membres, il y a lieu de modifier les conditions actuelles d'utilisation des nitrites et des nitrates en tant qu'additifs alimentaires.
- (17) Étant donné la réévaluation des nitrites et des nitrates utilisés comme additifs alimentaires par l'Autorité, il y a également lieu de réduire les limites maximales existantes concernant la présence de plomb, de mercure et d'arsenic dans les nitrites (E 249 et E 250) et les nitrates (E 251 et E 252) fixées dans les spécifications de l'Union.
- (18) Plus précisément, les quantités maximales de nitrites et de nitrates pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires en tant qu'additifs alimentaires devraient être réduites afin de maintenir les nitrosamines, potentiellement formées à la suite de cette utilisation, à un niveau aussi bas que possible tout en garantissant l'innocuité microbiologique. Par ailleurs, pour chaque disposition relative à l'utilisation de nitrites et de nitrates, les doses résiduelles maximales provenant de toutes les sources devraient être établies pour les produits prêts à être commercialisés pendant toute la durée de conservation afin de mieux surveiller l'exposition par rapport aux différentes DJA. L'utilisation de niveaux maximaux tant pour la quantité ajoutée que pour la dose résiduelle est compatible avec l'approche convenue par le comité du Codex sur les additifs alimentaires ⁽¹²⁾. Néanmoins, compte tenu d'une préoccupation moindre concernant la contribution des nitrates utilisés en tant qu'additifs alimentaires à l'exposition totale et de la discussion en cours sur la nécessité d'établir une dose résiduelle unique pour les nitrites et les nitrates dans chaque catégorie de denrées alimentaires, les produits devraient être autorisés à être mis sur le marché si les nouvelles doses résiduelles maximales de nitrates sont dépassées, mais l'exploitant du secteur alimentaire concerné devrait enquêter sur la raison de cet excès.
- (19) Les catégories de denrées alimentaires 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement» et 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement» figurant à l'annexe II, partie D, du règlement (CE) n° 1333/2008 englobent une grande variété de produits transformés à base de viande, dont certains produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle pour lesquels il n'existe pas de dispositions spécifiques dans la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 «Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates». Cependant, les nouvelles quantités maximales de nitrites fixées pour les catégories 08.3.1 et 08.3.2 pourraient ne pas être suffisantes pour garantir la conservation de certains de ces produits à base de viande traditionnels et saumurés de manière traditionnelle. Il y a donc lieu de prévoir des dispositions dans la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 pour les produits concernés.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2023;21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances (JO L 253 du 16.7.2021, p. 13).

⁽¹¹⁾ Décision (UE) 2021/741 de la Commission du 5 mai 2021 relative aux dispositions nationales notifiées par le Danemark concernant l'adjonction de nitrites à certains produits à base de viande (JO L 159 du 6.5.2021, p. 13).

⁽¹²⁾ Rapport de la 51^e session du comité du Codex sur les additifs alimentaires, point 107.

- (20) Enfin, si les quantités maximales actuelles sont exprimées en nitrite de sodium ou nitrate de sodium, les quantités maximales révisées devraient être exprimées respectivement en ion nitrite et en ion nitrate, conformément aux DJA établies par l'Autorité. Le facteur de conversion du nitrite de sodium en ion nitrite est de 0,67, tandis que celui du nitrate de sodium en ion nitrate est de 0,73.
- (21) L'application des nouvelles quantités maximales devrait être différée et des périodes transitoires devraient être prévues pour les produits mis sur le marché avant la date d'application des différentes quantités maximales, afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire, notamment aux petites et moyennes entreprises, de s'adapter aux nouvelles conditions d'utilisation plus restrictives prévues dans le présent règlement. Pour les fromages, la date d'application devrait être fixée compte tenu du temps nécessaire à leur affinage avant leur mise sur le marché, qui peut, pour certains produits, atteindre 24 mois ou plus.
- (22) Étant donné que l'Autorité n'a pas mis en évidence de préoccupation sanitaire immédiate liée à la présence d'éléments toxiques dans les additifs alimentaires «nitrite de potassium» (E 249), «nitrite de sodium» (E 250), «nitrate de sodium» (E 251) et «nitrate de potassium» (E 252), il y a lieu d'autoriser, pendant une période transitoire, l'utilisation de ces additifs alimentaires légalement mis sur le marché avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement. Pour les mêmes raisons, il convient que les denrées alimentaires contenant les additifs alimentaires «nitrite de potassium» (E 249), «nitrite de sodium» (E 250), «nitrate de sodium» (E 251) et «nitrate de potassium» (E 252) qui ont été légalement mises sur le marché avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement puissent continuer à être mises sur le marché pendant une période transitoire et puissent rester sur le marché jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.
- (23) Il y a lieu dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (24) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

1. Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions prévues à l'annexe I applicables à partir de la date indiquée dans ladite annexe qui ont été placées sur le marché en toute légalité avant la date d'application peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

2. Les additifs alimentaires «nitrite de potassium» (E 249) et/ou «nitrite de sodium» (E 250) et/ou «nitrate de sodium» (E 251) et/ou «nitrate de potassium» (E 252) qui ont été légalement mis sur le marché avant le 29 octobre 2023 et qui ne respectent pas les limites maximales pour le plomb, le mercure et l'arsenic définies à l'annexe II applicables à partir du 29 octobre 2023 peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires conformément aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 jusqu'au 29 avril 2024.

3. Les denrées alimentaires contenant les additifs alimentaires «nitrite de potassium» (E 249) et/ou «nitrite de sodium» (E 250) et/ou «nitrate de sodium» (E 251) et/ou «nitrate de potassium» (E 252) qui ont été légalement mises sur le marché avant le 29 octobre 2023 et qui ne respectent pas les limites maximales pour le plomb, le mercure et l'arsenic définies à l'annexe II applicables à partir du 29 octobre 2023 peuvent continuer à être mises sur le marché jusqu'au 29 avril 2024 et peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 6 octobre 2023.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

1) la partie D est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 est remplacée par le texte suivant:

«08.3.4	Produits à base de viande traditionnels et saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates»
---------	--

b) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4.3 est remplacée par le texte suivant:

«08.3.4.3	Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)»
-----------	---

2) la partie E est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 est remplacée par le texte suivant:

«08.3.4	Produits à base de viande traditionnels et saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates»
---------	--

b) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4.3 est remplacée par le texte suivant:

«08.3.4.3	Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)»
-----------	---

c) la catégorie 01.7.2 (Fromages affinés) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251-252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

	«E 251-252	Nitrates	150	(30)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2026
	E 251-252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du 9 octobre 2026

	E 251-252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure traditionnel suédois de Gäsene affiné pendant au moins 11 mois Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2027
	E 251-252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement Cheddar traditionnel suédois de Kvibille affiné pendant au moins 4 mois Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2027
	E 251-252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure traditionnel suédois de Falköping affiné pendant au moins 12 mois Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2027»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

d) la catégorie 01.7.4 (Fromages de lactosérum) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251-252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

	«E 251-252	Nitrates	150	(30)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2026
	E 251-252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du 9 octobre 2026»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

e) la catégorie 01.7.6 [Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)] est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251-252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

	«E 251-252	Nitrates	150	(30)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2026
	E 251-252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du 9 octobre 2026»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»

f) la catégorie 01.8 (Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251-252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

	«E 251-252	Nitrates	150	(30)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»

g) la catégorie 08.2 [Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004] est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 249-250 (nitrites) est remplacée par le texte suivant:

	«E 249-250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i> et <i>golonka peklowana</i> Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 249-250	Nitrites	80	(XC) (XD)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i> et <i>golonka peklowana</i> Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₂.

(XD): La dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO₂.»

h) la catégorie 08.3.1 (Produits à base de viande non traités thermiquement) est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249-250 (nitrites) et E 251-252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«E 249-250	Nitrites	150	(7)	Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	80	(XC) (XD)	Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(7)	Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	90	(XA) (XE)	Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	110	(XA) (XF)	Uniquement coupes de gros de bacon et saucisses sèches sans nitrites ajoutés. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₂.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO₂.

(XE): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 90 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.

(XF): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 110 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

i) la catégorie 08.3.2 (Produits à base de viande traités thermiquement) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 249-250 (nitrites) est remplacée par le texte suivant:

«E 249-250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	55	(58) (59) (XC) (XG)	Uniquement produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	150	(7) (59)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	80	(59) (XC) (XD)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₂.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO₂.

(XG): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 25 mg/kg exprimée en ion NO₂.»;

j) la catégorie 08.3.4.1 [Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249-250 (nitrites) et E 251-252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

	«E 249-250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 249-250	Nitrites	105	(XH)	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 249-250	Nitrites	100	(39)	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	65	(XH)	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	175	(39)	Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	105	(XH)	Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025

E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires</i> : immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	7	(59) (XI)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	300	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	180	(XA) (XK)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 249-250	Nitrites	150	(7)	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires: la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39)	Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires: la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(XI)	Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires: la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₂.

(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₂.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₃.

(X): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO₂.

(XK): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

k) la catégorie 08.3.4.2 [Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249-250 (nitrites) et E 251-252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

	«E 249-250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 249-250	Nitrites	105	(XH)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 249-250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	65	(XH)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	65	(XH)	Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 249-250	Nitrites	100	(39)	Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	65	(XH)	Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, trockengepökelt et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Rohschinken, trockengepökelt et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement Rohschinken, trockengepökelt et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 251-252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	Uniquement jambon sec, jambon sel et autres pièces maturées séchées similaires: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	150	(40) (59) (XI)	Uniquement jambon sec, jambon sel et autres pièces maturées séchées similaires: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₂.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₃»;

l) la catégorie 08.3.4.3 [Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249-250 (nitrites) et E 251-252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«E 249-250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025

E 251-252	Nitrates	150	(59) (XI)	Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jellied veal et brisket: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement jellied veal et brisket: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	7	(59) (XI)	Uniquement jellied veal et brisket: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	300	(40) (7)	Uniquement Rohwürste (Salami et Kantwurst): le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	180	(40) (XA) (XK)	Uniquement Rohwürste (Salami et Kantwurst): le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025

E 249-250	Nitrites	180	(7)	Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš et produits similaires: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	105	(XC) (XJ)	Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš et produits similaires: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	Uniquement Svensk julsinka et Svensk leverpastej et produits similaires: saumuré/non cuit ou cuit dans son emballage de consommation. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 249-250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	Uniquement Mettwurst, Teewurst et produits similaires: saucisses crues à affinage court, à pâte molle, tartinables. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	Uniquement saucisson sec et produits similaires: saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
E 251-252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	Uniquement saucisson sec et produits similaires: saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₂.

(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₂.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO₃.

(X): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO₂.

(XK): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO₃, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»

m) la catégorie 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251-252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

	«E 251-252	Nitrates	500		Uniquement harengs au vinaigre et sprats Période d'application: jusqu'au 9 octobre 2025
	E 251-252	Nitrates	270	(XA) (XD)	Uniquement harengs au vinaigre et sprats Période d'application: à partir du 9 octobre 2025»

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO₃.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO₂.»

ANNEXE II

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée comme suit:

- 1) dans l'entrée «E 249 Nitrite de potassium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg»

- 2) dans l'entrée «E 250 Nitrite de sodium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,25 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg»

- 3) dans l'entrée «E 251 Nitrate de sodium», dans la partie «I. Nitrate de sodium solide», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 30 mg/kg exprimés en NaNO ₂
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg»

- 4) dans l'entrée «E 251 Nitrate de sodium», dans la partie «II. Nitrate de sodium liquide», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Acide nitrique libre	Pas plus de 0,01 %.
Nitrites	Pas plus de 10 mg/kg exprimés en NaNO ₂
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg»

5) dans l'entrée «E 252 Nitrate de potassium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 20 mg/kg exprimés en NaNO ₂
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg»